BAYERISCHE DAMPFNUDELN

1. SUBTIL-ORIGINAL-REZEPT

Diese sehr nahrhafte und beliebte Mehlspeise wird oft nicht richtig zubereitet! Die Dampfnudeln müssen im Topf bei gut geschlossenem Deckel aufgehen. Man muß daher einen Topf benutzen, dessen Deckel sehr gut schließt; notfalls beschwert man ihn mit Gewichten. **ZUTATEN: gut ½ Päckchen SUBTIL-Haushalthefe, 2 Eßlöffel Zucker, ½ Liter lauwarme Milch, auch Magermilch, 500 Gramm gesiebtes Mehl, wenn vorhanden 1 Ei, 1-2 Messerstiche zerlassenes Fett, etwas Salz.** **ZUBEREITUNG:** Das halbe Päckchen SUBTIL-Hefe löst man in einer Tasse mit einem Teelöffel Zucker in lauwarmer Milch oder Wasser auf. Nach dem Auflösen setzt man diese in 500 Gramm gesiebtem und erwärmtem Mehl zum Gehen an. Danach fügt man einen Eßlöffel Zucker, wenn vorhanden 1 Ei und knapp ¼ Ltr. Milch nebst einem Messerstich zerlassenen Fettes und 1 Prise Salz dem Ganzen hinzu. Der Teig wird sehr gut geschlagen und muß dann in der Wärme gehen. Nunmehr sticht man mit einem Löffel etwa eigroße Klümpchen davon ab und läßt sie auf Mehl unter einem Tuch wieder gehen. Inzwischen erhitzt man in einem Topf mit gut schließendem Deckel soviel Milch, auch Magermilch, daß sie 2 Finger hoch den Boden bedeckt und gibt noch einen Eßlöffel Zucker und einen Messerstich Fett daran. Wenn diese Milch kocht, nimmt man sie vom Feuer und setzt sofort die gut gegangenen Klümpchen (Nudeln) dicht nebeneinander in den Topf. Je dichter man die Nudeln aneinander gibt, desto höher steigen sie. Die Milch soll nicht über den Nudeln stehen, sondern nur bis zur Hälfte reichen. Danach wird der Deckel aufgelegt, wenn nötig etwas beschwert, damit nur wenig Dampf entweichen kann. Den Topf setzt man dann auf mäßiges Feuer. Nach etwa 20 Minuten hört man ein bruzzelndes Geräusch, welches anzeigt, daß die Milch nahezu eingezogen ist. Man muß also darauf achten, daß die Nudeln nicht anbrennen. Wenn das Geräusch geringer wird, beginnen die Nudeln eine goldbraune Kruste zu bekommen. Man schüttelt den Topf leicht, darf ihn aber nicht öffnen, sonst entweicht der Dampf und die Nudeln fallen zusammen. Nach etwa 25 Minuten sind sie fertig. Sie werden aus dem Topf herausgestochen und mit der braunen Kruste nach oben serviert. Möglichst sofort auf den Tisch bringen. Man reicht Vanille-Soße dazu.

SUBTIL-

MISCH- ODER GRAUBROT

1 Päckchen SUBTIL-HEFE

löst man mit 1 Teelöffel Zucker in ½ Tasse lauwarmer Magermilch oder Wasser auf. Dann setzt man diese in 1 Kilogramm gesiebtem und erwärmtem Roggenmehl oder halb Roggen- und Weizenmehl zum Gehen an und fügt, wenn dieser Vorteig reif ist, ½ Ltr. Magermilch oder Wasser und einen knappen Teelöffel Salz hinzu. Der Teig wird sehr gut verknetet und in einer Backschüssel zum Gehen warmgestellt. Dann formt man diesen Teig zu einem langen Brot, läßt dieses ca. 10 bis 15 Minuten in einem warmen Raum gehen und schneidet es mit einem scharfen Messer einige Male quer ein. Das Brot wird dann auf dem Backblech bei mittlerer Hitze ¾ Stunden gebacken u., wenn es noch heiß ist, mit Wasser dünn abgewaschen. Steht ein großer Backofen zur Verfügung, wird der Teig beliebig verwendet.



• SUBTIL •
NÄHRMITTEL G·M·B·H·
FRANKFURT A/M·17·

CARLOS TIPS — FRANKFURT A/MAIN

K 0526

GEBRAUCHSANWEISUNG

SUBTIL

HAUSHALT-BACKHEFE



ist reine natürliche Hefe oder auch Bärme genannt.
SUBTIL-HAUSHALT-BACKHEFE
ist nach einem wissenschaftl. Verfahren getrocknet und haltbar gemacht u. gegenüber der gewöhnlichen Frisch-Hefe oder Bäcker-Hefe, sprich - Naßhefe - stets vorher, wie umseitig beschrieben, in einem Wasserglas aufzulösen.

DIE AUFLÖSUNG GESCHIEHT

1 Wasser-Glas oder eine Tasse füllt man 1/3 mit lauwarmen bis kühlem Wasser oder Milch u. gibt einen Teelöffel Zucker hinein.

Alsdann schüttet man die zu verwendende SUBTIL-Hefe ohne umzurühren in das Glas hinein und stellt dieses dann an einen warmen Ort, zur endgültigen Auflösung und Angehen. (Bei der Verwendung zum Kochen nicht erforderlich).

Sobald die Subtil-Hefe bis zu 3/4 des Glases aufgestiegen ist, ist sie mit oder ohne Vorteig wie gewöhnliche Hefe zu verwenden.

Merke wohl!

Bei der Verwendung zum Kochen und zu Tunken ist ein Aufgehen der Hefe im Glas nicht erforderlich, sondern man sorgt vorteilhafter nach einigem Stehen durch etwas rühren für eine schnellere Auflösung.

ZUM BACKEN

ALLGEMEINES SUBTIL-HEFETEIG-REZEPT FÜR:



Napfkuchen
Streusselkuchen
Butterkuchen
Obstkuchen, alle Arten
Rosinenbrot
Zwieback
Mürbebrot
Mürbebrötchen
Pfannkuchen
Bienenstich
Mohnkuchen
Kleine Teilchen usw.

ZUTATEN:
1 kg Mehl
150 g Zucker
100 g Butter oder Margarine oder Speise-Oel
1 Päckchen SUBTIL-Hefe,
Verschiedene Gewürze und 1 Prise Salz
1/2 Ltr. warme Milch oder Wasser.

Die Zubereitung geschieht wie mit gewöhnlicher Hefe, nur ist, wie schon beschrieben, die SUBTIL-Hefe aufzulösen. Salz, Fett und zu heißes Wasser oder Milch schaden der Hefe und dürfen daher nicht direkt mit der Hefe in Berührung kommen. Der Teig ist vor Zugluft zu schützen.

ZUM KOCHEN

FEINSTE RAHMKARTOFFELN FÜR 4 PERSONEN:

Man kocht 5—6 Pfund Kartoffeln in der Schale, schält diese und schneidet sie in kleine Scheiben oder Würfel. Alsdann läßt man 2—3 Eßlöffel Mehl in etwas Fett, Oel oder Margarine zergehen, gibt 1,5 Ltr. heiße Magermilch unter stetem Umrühren nach und nach hinzu, bis man eine glatte Tunke hat.
Nunmehr fügt man 1 Päckchen aufgelöste SUBTIL-Haushalt-Backhefe hinzu und läßt das Ganze unter öfterem Umrühren ca. 10 Minuten kochen.
Falls die Kartoffeln zu mehlig sind u. mehr Tunke aufnehmen, füllt man hinterher noch etwas Magermilch nach.
Danach gibt man etwas Muskatnuß bei und schüttet die geschnittenen Kartoffeln hinein, rührt gut durch und läßt das Ganze aufkochen. Salz nach Geschmack.
Vor dem Anrichten gibt man reichlich fein gehackte Petersilie oder geschnittenen Schnittlauch unter die Kartoffeln.
Als Beilagen gibt man entweder Salate oder Kompott oder junge Gemüse etc.
Das Gericht ist gesund und nahrhaft und hat einen fleischähnlichen Geschmack.

SOSSEN u. TUNKEN

ALLGEMEINES SUBTIL-TUNKEN-REZEPT FÜ

Mostrich-, Tomaten-, Sardellen-, Zwiebe Meerrettich- und Kräuter-Tunke

ZUTATEN:
10—20 gr Fett = 2 Messerstiche
1 Päckchen SUBTIL-Hefe
2 gehäufte Eßlöffel Röstmehl = 50 Gramm (dieses röstet m sich vorher in einer Pfanne oder flachem Gefäß, oh sonstige Zutaten, durch dauerndes Umrühren hellgelb a
gut 1/2 Ltr. Wasser oder Würfelbrühe
evtl. 1 Zwiebel
Salz nach Geschmack
Dann entweder Mostrich, Tomaten, Sardellen, Zwieb Meerrettich oder Kräuter etc. nach Geschmack hinzugebe

ZUBEREITUNG:
Das heißgemachte Fett wird vom Feuer genommen, die aufgelös SUBTIL-Hefe beigegeben. Das Ganze aufgekocht, und unt stetem weiteren Kochen nacheinander das Röstmehl sowie d heißgemachte Wasser hinzugeben. Danach das Ganze ca. Minuten lang kochen lassen und entweder Mostrich, Tomat Sardellen, Zwiebel, Meerrettich oder Kräuter hineingebe